

ITALYAN GASTRONOMIK TERMINLARINI O'ZBEK TILIGA TARJIMA QILISH STRATEGIYALARI.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.22348593>

Qo'chqorova E'zoza Ikramdjan qizi

O'zbekiston Davlat Jahon Tillari Universiteti

"Tarjima nazariyasi va amaliyoti italyan tili" fakulteti talabasi

ezzaikramdjanovna@gmail.com

Ilmiy rahbar: Otaxonova Munisaxon Janibek qizi

Annotatsiya

Ushbu maqolada italyan gastronomik terminlarini o'zbek tiliga tarjima qilish usullari hamda tarjima jarayonida yuzaga keladigan muammolar yoritiladi. Shuningdek, maqolada gastronomik termin tushunchasi va ularning vazifalari haqida ham fikr yuritiladi. Bundan tashqari, transliteratsiya, transkripsiya, izohli tarjima va tasviriy tarjima kabi tarjima usullari orqali gastronomik terminlarni o'zbek tiliga tarjima qilish masalalari tahlil qilinadi.

Kalit so'zlar

gastronomik terminlar, tarjima usullari, madaniy kod, lingvokulturologik lakunalar, realiyalar, milliy kolorit, transliteratsiya, transkripsiya, kalkalash usuli, tasviriy tarjima, izohli tarjima.

Abstract

This article examines the methods of translating Italian gastronomic terms into Uzbek, as well as the problems that arise during the translation process. The article also discusses the concept of gastronomic terms and their functions. In addition, the translation of gastronomic terms into Uzbek through such translation methods as transliteration, transcription, explanatory translation, and descriptive translation is analyzed.

Key words

gastronomic terms, translation methods, cultural code, linguocultural lacunae, realia, national flavor, transliteration, transcription, calque translation, descriptive translation, explanatory translation.

Аннотация

В данной статье рассматриваются способы перевода итальянских гастрономических терминов на узбекский язык, а также проблемы, возникающие в процессе перевода. Кроме того, в статье рассматривается понятие гастрономического термина и его функции. Также анализируются вопросы перевода гастрономических терминов на узбекский язык с использованием таких способов перевода, как транслитерация, транскрипция, пояснительный и описательный перевод.

Ключевые слова

гастрономические термины, способы перевода, культурный код, лингвокультурологические лакуны, реалии, национальный колорит, транслитерация, транскрипция, калькирование, описательный перевод, пояснительный перевод.

Kirish: Har bir tilning lug'at tarkibi o'ziga xos va murakkab tizim bo'lib, o'zida butun bir millat madaniyatini aks ettiradi. Bunga yaqqol misol tariqasida italyan tilini keltirish mumkin. Ushbu til o'zining rang – barang leksik qatlamlari orqali Italyaning boy va qiziqarli madaniyati hamda tarixini namoyon etadi. Xususan, italyan tilidagi gastronomik terminlar shular jumlasidandir. Ular o'zida o'sha xalqqa xos bo'lgan milliy – madaniy bo'yoq va mental xususiyatlarni mujassam etadi. Biroq, aynan mana shu madaniy semalarni (ma'nolarni) boshqa tilga o'girish tarjimondan yuksak mahorat va kreativ strategiyalarni talab qiladi. Chunki, muayyan tildagi madaniy ma'no va tushunchalar o'zga tilda funksional yoki semantik (ma'noviy) jihatdan har doim ham mos kelavermaydi. Ushbu maqolaning dolzarbligi shundaki, italyan tilidagi gastronomik birliklarni o'zbek tiliga shunchaki transliteratsiya (harfma – harf o'girish) usuli orqali moslashtirish so'zning milliy – madaniy va kannotativ xususiyatining yo'qolishiga, natijada esa kontekstda ma'noviy bo'shliq paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin. Bu muammo tarjimondan nafaqat ikki til lug'at boyligini mukammal bilishni, balki shu tillar mansub bo'lgan xalqlarning madaniyatini teran anglashni va chuqur qiyosiy – tahliliy yondashuvni talab etadi.

Gastronomik terminlar tushunchasi va ularning vazifasi. “Gastronomik” so'zi yunoncha “*gaster*” – (qorin, oshqozon) hamda “*nomos*” – (qoida, ta'limot) so'zlarining birikuvidan hosil bo'lib, kelib chiqishiga ko'ra “oshxona qonunlari” yoki “nozik did bilan ovqatlanish san'ati” degan ma'nolarni anglatadi. Bundan ko'rinadiki, gastronomik birliklar taom va madaniyat o'rtasidagi uzviy aloqadorlikni ifodalaydi. Ular shunchaki taom nomlari yoki oshxona anjomlarini ifodalovchi birliklar bo'libgina qolmay, balki taomni tanlash, tayyorlash va iste'mol

qilish jarayonidan tortib, uning tarixi hamda milliy an'analarini ham o'z ichiga oladi. Gastronomik birliklar madaniy kod vazifasini bajarib, xalqning kundalik hayoti, milliy o'zligi, dunyoqarashi, etnik xotirasi va madaniy urf – odatlarini o'zida mujassam etadi hamda muhim lingvomadaniy birliklar hisoblanadi. A. Capatti va M. Montanari ta'kidlaganidek, italyan gastronomik leksikasi chuqur etnik va geografik xotiraga ega. Bunga misol tariqasida Qadimgi Rim davridan buyon saqlanib kelayotgan *lucanica* (bugungi *luganega*) kalbasasini keltirish mumkin. Ushbu birlik o'z nomini to'g'ridan – to'g'ri *Lucania* etnik hududidan olgan bo'lib vaqt o'tishi bilan nafaqat taom nomini, balki ma'lum bir mintaqaning madaniy – tarixiy kodini o'zida aks ettirgan. Yana bir yorqin misol sifatida "*essere buono come il pane*" – (nondek yaxshi/mehribon bo'lmoq) idiomasi keltirish mumkin. Bu idioma italyan madaniyatida mehribon kishini nonday aziz deya tasvirlash orqali nonning ushbu madaniyatda qanchalik qadrlanishi va e'zozlanishini ko'rsatib beradi. Shuningdek, gastronomik birliklar faqatgina oshxona leksikasi bo'libgina qolmay, fikrlash va intellektual jarayonlarni ifodalovchi vosita vazifasini ham bajaradi. Masalan, "*assetato di conoscenza*" – (bilimga chanqoq) birikmasi orqali gastronomik/fiziologik tushunchaning intellektual jarayonni ifodalashga ko'chganini ko'rishimiz mumkin.

Italyan gastronomik terminlarini o'zbek tiliga o'girishdagi asosiy tarjima strategiyalari. Italyan gastronomik leksikasining bunday boy lingvokulturologik va etnik tabiati ularni o'zbek tiliga tarjima qilish jarayonida muayyan murakkabliklarni keltirib chiqaradi. Buning asosiy sababi esa, o'zbek va italyan xalqlarining turmush tarzi hamda oshxona madaniyatidagi farqlar tufayli yuzaga keladigan lingvokulturologik lakunalar¹ va gastronomik realiyalardir². Italyan oshxonasiga oid *pizza* va *tiramisu* kabi terminlarni o'zbek tiliga transliteratsiya (harfma-harf ko'chirish) usuli bilan o'girish mumkin va bu ko'plab insonlarda uning ta'mi, ko'rinishi haqida tasavvur uyg'otishi mumkin, ammo *spaghetti*, *lasagna*, *risotto*, *polenta* va *cacio e pepe* kabi ko'plab terminlar o'zbek tilida to'g'ridan-to'g'ri me'yoriy ekvivalentga ega emas. Tarjimondan bunday birliklarni o'girishda nafaqat tushunarlikni ta'minlashi, balki taomning milliy koloritini va madaniy bo'yoqdorligini saqlab qolishi lozim. Aynan ushbu muammoni hal qilish

¹ Lingvokulturologik lakunalar-muayyan tildagi madaniyatga xos tushunchaning boshqa tilda to'g'ridan-to'g'ri muqobili bo'lmisligi natijasida yuzaga keladigan madaniyatlararo va til bo'shliqlaridir.

² Realialar-muayyan xalqning tili, milliy madaniyati, urf-odatlar, tarixi va geografik muhitiga xos bo'lgan, boshqa tilda aynan ekvivalenti (mos keluvchi so'z) yo'q maddiy va madaniy tushunchalarni bildiruvchi so'zlardir.

uchun tarjima amaliyotida bir qancha maxsus usul va strategiyalardan foydalaniladi, buni quyidagi misollar orqali ko'rish mumkin.

1. *Spaghetti* va *lasagna* kabi gastronomik terminlarni o'zbek tiliga o'girish jarayonida transliteratsiyadan ko'ra transkripsiya usulidan foydalanish maqsadga muvofiqdir. Chunki mazkur birliklar o'zbek tiliga aynan grafik shakli asosida emas, balki ularning talaffuzi hamda o'zbek tilining fonetik va orfografik me'yorlarini hisobga olgan holda o'zlashtiriladi. Shu nuqtayi nazardan, *spaghetti* va *lasagna* terminlari o'zbek tilida *spagetti* va *lasanya* shaklida ifodalanishi transkripsiya usulining qo'llanishiga misol bo'la oladi.

2. *Risotto* taomining nomini shunchaki o'zbek tiliga moslashtirib qo'yish kishida hech qanday tasavvur uyg'otmasligi mumkin, lekin tasviriy tarjima³ usuli orqali (*Risotto* – *guruch asosida tayyorlanadigan italyan taomi bo'lib, maxsus navli guruchni bulon bilan bosqichma-bosqich pishirish orqali tayyorlanadi*) tariqasida o'girish kishida taomning tayyorlanish usuli va o'ziga xos xususiyatlari haqida anniqroq tasavvur hosil qilish imkonini beradi.

3. *Polenta* terminini tarjima qilish jarayonida italyan madaniyatining o'ziga xos jihatlarini ko'rsatish va o'quvchida ushbu taom haqida to'g'ri tasavvur hosil qilish uchun transliteratsiya usulidan foydalanish yetarli bo'lmaydi. Shu sababli, bunda ham tasviriy tarjima usulidan foydalanib, uni "*makkajo'xori yormasidan tayyorlanadigan quyuq an'anaviy italyancha bo'tqa/garnir*" tarzida berish maqsadga muvofiqdir.

4. *Cacio e pepe* gastronomik terminini tarjima qilish jarayonida transliteratsiya va kalkalash usulidan⁴ foydalanish undagi madaniy va kannotativ xususiyatni yo'qolishiga olib kelishi mumkin, chunki *cacio e pepeni* kalkalash usuli bilan tarjima qiladigan bo'lsak *pishloq va murch* ma'nosini anglatadi va milliy koloritini yo'qotadi. Mazkur taom Italyaning mashhur pastalaridan biri hisoblanib, u *spagetti*, *pishloq* va *murchdan* tayyorlanadi va uning nomi tayyorlangan ingredientlaridan kelib chiqib nomlangan. Uni tarjima qilishda izohli tarjima usuli orqali boshqa madaniyat vakillarining tushunishini osonlashtirish mumkin. Bunda terminning asl nomi saqlanib, uning mazmunini tushunarli qilish maqsadida izoh qo'shiladi. *Cacio e pepe* (*pishloq va qora murchdan tayyorlangan an'anaviy italyan pastasi*) tariqasida izohlash o'quvchining mazkur taom

³Tasviriy tarjima-manba tildagi so'z yoki terminning ma'nosini tarjima tilida uning belgilari, tarkibi, ko'rinishi yoki xususiyatlarini tasvirlash orqali ifodalash usulidir.

⁴ Kalkalash usuli-so'zma-so'z tarjima qilish usuli bo'lib, bir so'z yoki iboraning tarkibiy qismlarini boshqa tilga ko'chirib tarjima qilish.

mohiyatini to'liqroq anglashiga xizmat qiladi va ayni paytda terminning milliy koloriti saqlanib qoladi.

Xulosa. O'rganilgan masala yuasidan quyidagi fikrlarni bildirish maqsadga muvofiqdir: italyan gastronomik terminlari xilma-xil bo'lib, ular faqat taom nomlarini ifodalash bilan cheklanmay, balki xalqning madaniyati, tarixi, milliy an'analari va turmush tarzini ham o'zida aks ettiradi. Tarjimon ularni o'zbek tiliga o'girish jarayonida bir qancha qiyinchiliklarga duch keladi, chunki italyan va o'zbek madaniyatlari o'rtasida muayyan farqlar mavjud va bu turdagi terminlarning mos muqobili o'zbek tilida yo'q. Ammo bu muammolarni turli xil tarjima usullaridan foydalangan holda bartaraf etish mumkin. Xususan, transliteratsiya, transkripsiya, izohli tarjima va tasviriy tarjima kabi usullar orqali madaniy jihatdan xos bo'lgan birliklarni o'zbek kitobxoniga tushunarli tarzda yetkazish mumkin. Bunday strategiyalarni to'g'ri tanlash tarjima jarayonida mazmunning saqlanishi va o'zbek tilidagi o'quvchiga tushunarli ifodalashni ta'minlaydi. Shunday qilib, gastronomik terminlarni tarjima qilishda tarjimonning asosiy vazifasi faqat taom nomini boshqa tilga o'girish emas, balki uning ortida turgan madaniy ma'no va milliy xususiyatlarni ham imkon qadar saqlab qolishdan iborat. Mazkur yondashuv orqali italyan gastronomik terminlarini o'zbek tilida aniq, tushunarli va madaniy jihatdan mos tarzda ifodalash mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YHATI:

1. G'ofurov I., Mo'minov O., Qambarov N. *Tarjima nazariyasi: o'quv qo'llanma*. – Toshkent: Tafakkur Bo'stoni, 2012.
2. Ergashova B. S. *Tarjimonlik mutaxassisligiga kirish*. – Toshkent: Latviya Print nashriyoti, 2025.
3. Raxmatilloeva F. N. *Tilshunoslikda gastronomik birliklar* // Modern Education and Development. – 2025. – №28. – B. 236 – 240.
4. Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine: A Cultural History*. Translated by Aine O'Healy. – New York: Columbia University Press, 2003.
5. Lakoff G., Johnson M. *Metaphors We Live By*. – Chicago: University of Chicago Press, 2003.
6. Brillat – Savarin J. A. *The Physiology of Taste; or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. – New York: Dover Publications, 1963.
7. Treccani. *Vocabolario on line*. "Essere buono come il pane". Istituto della Enciclopedia Italiana.